



Propositions de menus ROMAINS pour les groupes

Formules assiettes composées à 18€

-assiette MAZA+1dessert+1/4vin+1KF

- salade, pois chiche, poulet, petit pain

Formule assiette composée 20€

-assiette AURELIA+1dessert+1/4vin+1KF

- salade, pois chiche, œuf dur, épeautre, chèvre frais, petit pain

Formules assiettes composées à 25€

-assiette PHOENIX+1dessert+1/4vin+1KF

-salade, petits magrets sauce phoenix, lentilles aux poireaux confits, melon en salade, chèvre frais, petit pain

-assiette MARE

NOSTRUM+1dessert+1/4vin+1KF

- salade, tellines ail et persil, melon en salade, pêche au vinaigre, huitres, petit pain

Propositions Menu à 20 €

Entrées

-soupe froide de concombre à la menthe

-salade de melon aux aromates

-tellines

Plats

-poulet façon Apicius(moutarde et miel)

-rôti de porc au miel et aux anchois

Desserts

-Pomona(salade de fruits)

-Casseus(fromage blanc au miel et au pignons)

¼ vin ROMAIN +1KF

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et céréales existant à l'époque.

Le vin est une reconstitution de ce que l'on pouvait boire à l'époque en Gaule, il est fabriqué au Mas des Tourelles(Baucaire)

Nous pouvons remplacer le café par une infusion à la menthe et au miel.

1 Place Constantin- 13200 Arles

**04.90.96.39.09 – 06.11.22.48.66**

Contact@la-caravelle.net

www.la-caravelle.net



Propositions Menus Romains à 30€

Entrées

- petits magrets sauce phoenix
- chèvre frais, miel menthe coriandre et fenouil et son mesclun
- huitre en sauce froide
- foie gras parfumé au muscat et au miel
- anguilles en persillade

Plats

- agneau à la Parthe (Perse) accompagnée de lentilles aux poireaux confits
- sandre braisée
- patina de rougets
- daurade sauce Alexandrine

Desserts maison

¼ vin ROMAIN +1KF

Tous nos plats sont accompagnées de légumes et céréales existant à l'époque.

Le vin est une reconstitution de ce que l'on pouvait boire à l'époque en Gaule, il est fabriqué au Mas des Tourelles (Baucaire)

Nous pouvons remplacer le café par une infusion à la menthe et au miel.